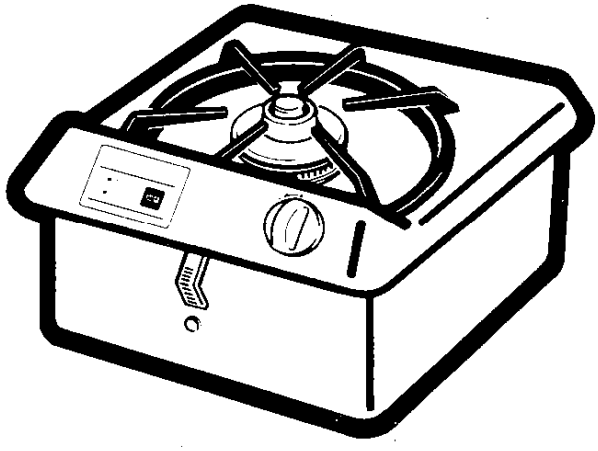
ビルトインコンロ
セイフル

10-777型

型式名 RBD-310TS

[SAFULL セイフル]



取扱説明書 保証書付

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロ「セイフル」を
お求めいただきましてまことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保存してください。

もくじ

●特に注意していただきたいこと…… 1
●ご注意とお願い…… 2
●設置にあたってのご注意…… 4
●各部の名称とはたらき…… 5
●こんろをお使いいただく場合…… 7
●点検・お手入れのしかた……11
●故障かな？と思ったら……13
●仕様……15
●アフターサービス……16

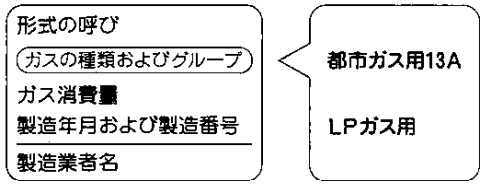
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくためにこの項は必ずお読みください。

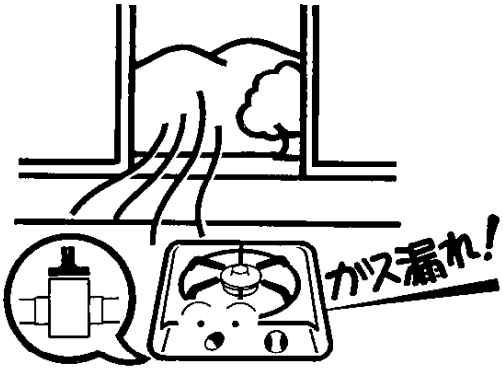
使用ガスについてのご注意

●ガスの種類をお確かめください。

●器具に貼付してある銘板に表示されているガス（ガスグループ）以外のガスでは使わないでください。



●ガス漏れには十分ご注意ください。

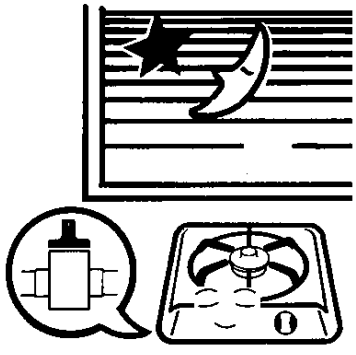


ガス漏れに気づいたときには、窓や戸を全部あけたあと、すぐにガス元栓（中間コック）を閉め、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社に連絡してください。

ご注意

万一ガス漏れしたときは、換気扇など電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険性がありますので絶対しないでください。

●ガス元栓を閉めてください。



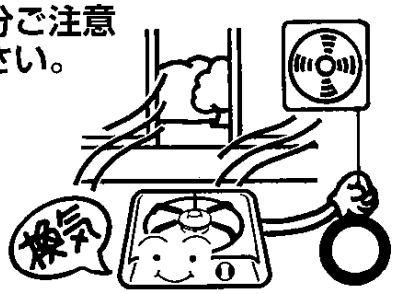
器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずお部屋のガス元栓を閉めてください。

●火をつけたままで、外出・就寝は絶対にしないでください。

ご注意とお願い

つぎのことは必ず守ってください

●使用中は換気に十分ご注意ください。

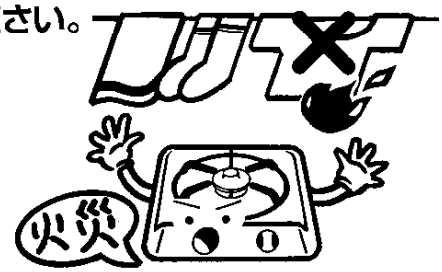


ときどき窓をあけるか、換気扇を回すなどして新しい空気を入れてください。

●調理中は、やけどにご注意ください。

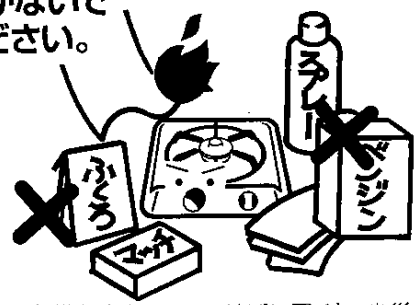
ご使用中、ご使用直後には、器具が高温になっています。やけどのおそれがありますので、器具に手を触れないでください。

●調理以外の目的に使用しないでください。



衣類やふきんなどの乾燥としてのご使用はおさけください。
発煙や、発火などの原因になり、焼損・火災などの危険があります。

●燃えやすいもののそばに置かないでください。



カーテンなど燃えやすいもののそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。
また、ベンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

●炭・練炭おこしなどには使用しないでください。

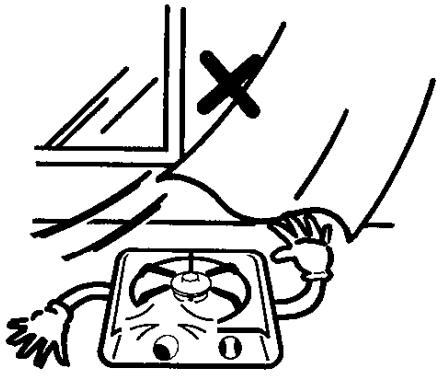
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険性があります。

●調理中は場所を離れないでください。

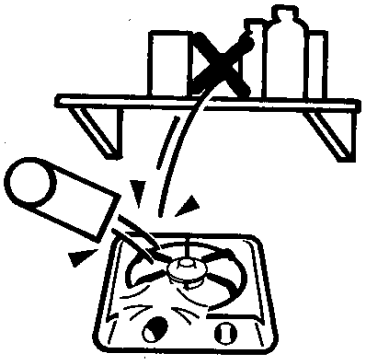
火をつけたまま就寝・外出は絶対になさらないでください。

ご注意とお願い

●使用場所について

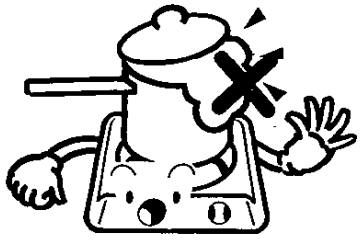


強い風の吹き込むところでのご使用はおさけください。風で炎が吹き消されることがあります。



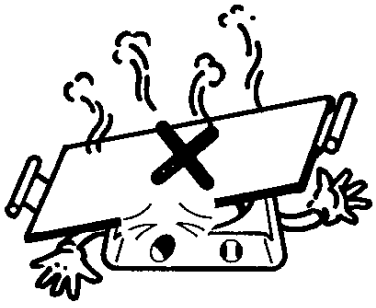
たなの下など落下物の危険のあるところでのご使用はおさけください。

●煮こぼれは バーナーや器具を早くいためます



一度煮立ったら、沸騰が続く程度の火力に調節してください。

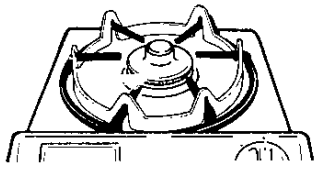
●市販の補助具使用について



●こんろを覆ってしまうような補助具や大きな鉄板・陶板類はお使いにならないでください。
不完全燃焼による中毒や過熱・異常燃焼による器具の焼損・火災などの危険があります。

●トッププレートの上に市販のアルミはく製しる受けを敷いてお使いになる場合は、しる受け部に十分なじむようにしてお使いください。バーナーに近づいて炎に当たったり、バーナーの周りのすき間をふさぐと不完全燃焼してガス中毒の原因となりますのでご注意ください。

●中華なべ用補助ごとく（別売部品）について



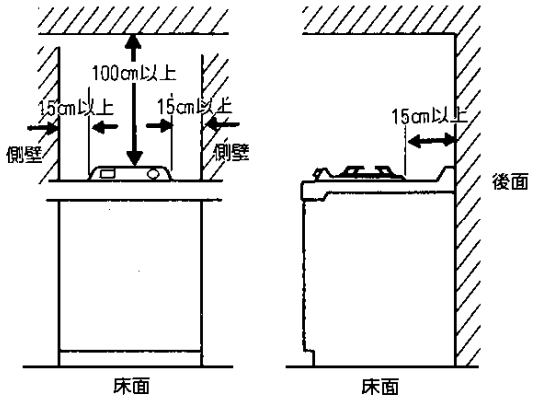
別売の中華なべ用補助ごとくは中華なべを用いて料理されるとき、なべの安定性を良くするために、ごとくの上にのせてお使いください。切欠きをごとくの爪にはめてください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。
中華なべ用補助ごとくを使用する場合、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。密着しない形のなべは使用できません。中華なべ以外は使用しないでください。

設置にあたってのご注意

設置にあたってはつぎのことにご注意ください

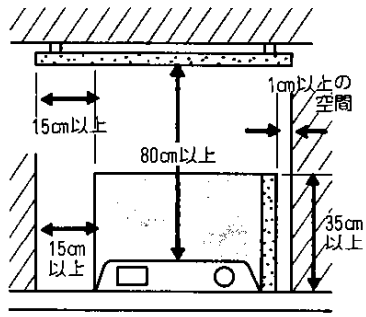
（詳しくは設置工事説明書をお読みください）

●本体と壁との間はあけてください。

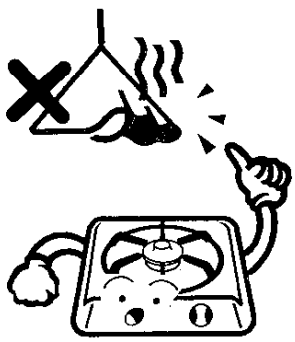


- 器具と上方の天井、たなどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から、15cm以上離した場所でお使いください。

●可燃性の壁から15cm以上（天井面は100cm以上）離して設置することができない場合。
- 防熱板を下図のように取り付けてください。
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台の側面を保護してください。

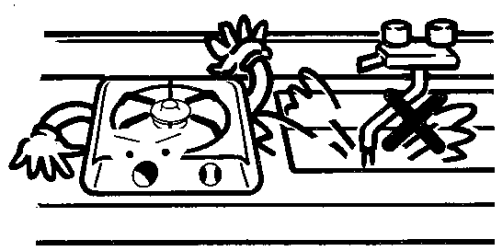


●樹脂製の照明器具の下へ置かないでください。



樹脂製の照明器具の下でのご使用はおさけください。照明器具のかさなどが変形することがあります。

●水のかかる場所はおさけください。

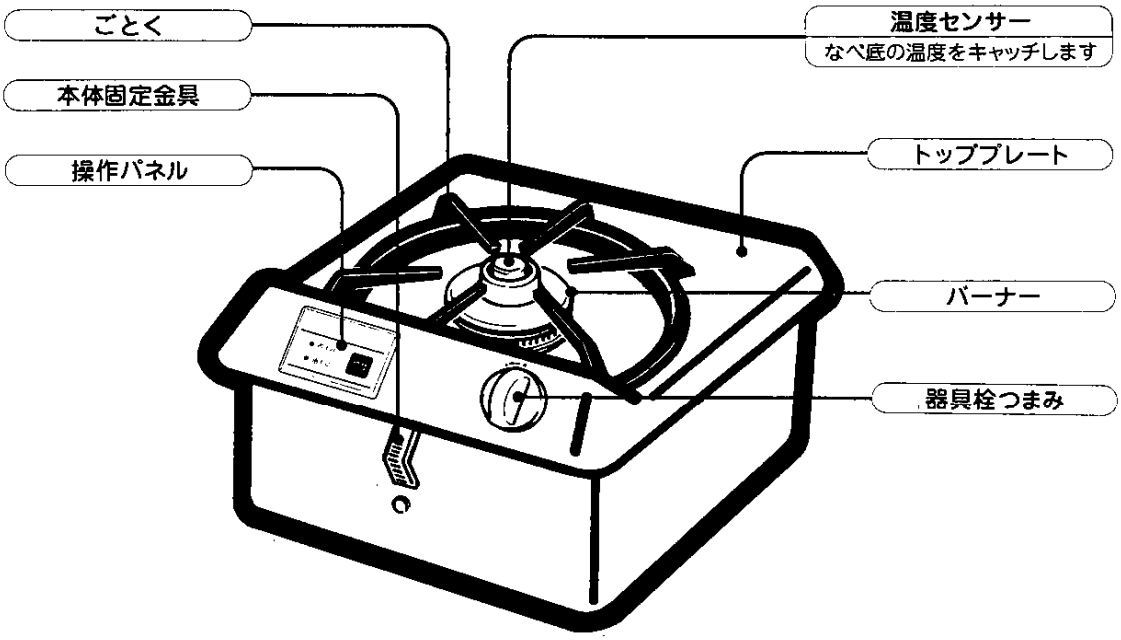


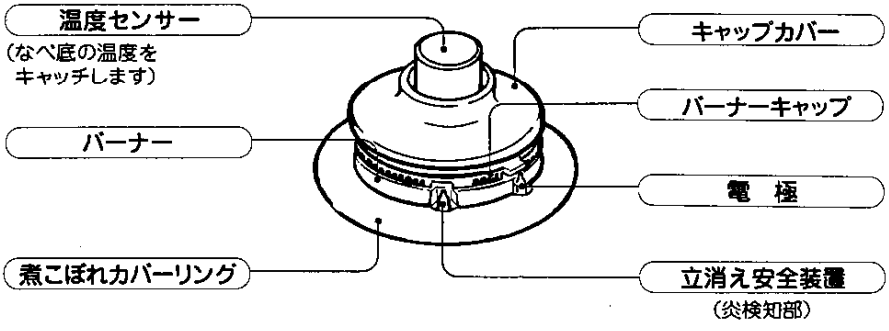
部品故障の原因になります。

●ガスの接続についてのご注意

ガスの接続は、お買い求めの販売店に依頼し、設置工事説明書に従い、正しく設置してあるかご確認ください。

各部の名称とはたらき



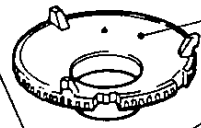


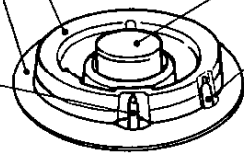
立消え安全装置が作動した場合

バーナーの炎が消えたとき、安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで若干時間がかかります。(約1分)
バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。
再点火するときは、すぐ点火せずしばらく待ってから行ってください。

各部の名称とはたらき

こんろバーナー





バーナー

煮こぼれカバーリング
器具内への煮こぼれを防止します。

立消え安全装置
バーナーの炎が消えたとき、自動的にガスを止めます。

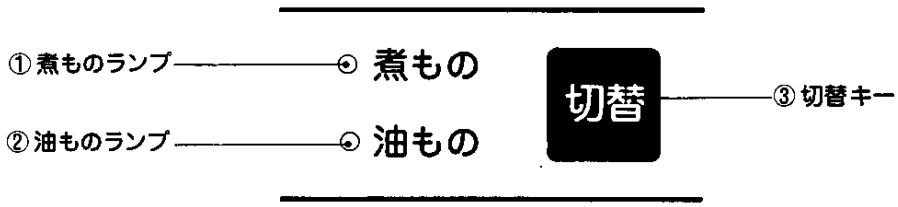
キャップカバー

バーナーキャップ

温度センサー
なべ底の温度をキャッチします。

電極(点火プラグ)
「バチバチ」とスパークします。

操作パネル



①煮ものランプ(色:緑)
煮ものモード設定時に点灯します。ただし点火時には自動的に煮ものモードとなります。

②油ものランプ(色:橙)
油ものモード設定時に点灯します。

③切替キー
キーを押すごとに油ものモード、煮ものモードと順次変更されます。

こんろをお使いいただく場合

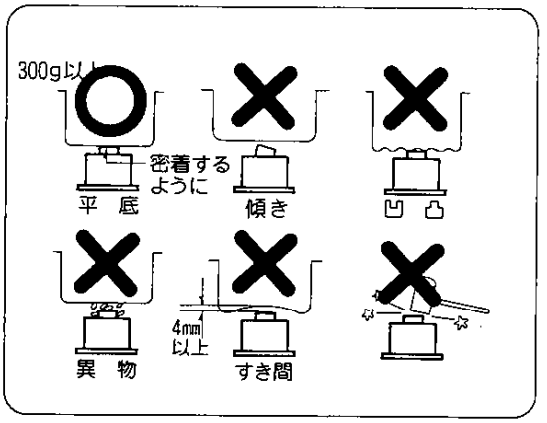
使用なべについてのご注意

●温度センサーの頭部がなべ底に密着することが大切です。また、密着していても材質、形状により使用できないものもあります。

●なべの重さは調理物の重さを含んで、300g以上の重さが必要です。

※必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。

●底の平らな金属性（アルミ・ステンレスなど）のなべややかんを使い、センサーの頭部がなべ底に密着するよう、正しくセットしてください。



●温度センサーとなべ底との間に異物を入れたり、すき間が生じないよう正しくセットしてください。
●温度センサーに、強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
●バーナ部に強風を当てたり、風の吹き込むところでは、使用しないでください。

●センサー部はいつも清潔に！

❶温度センサーには煮汁、水などをかけないでください。
❷温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。
❸なべややかんの底も清潔にして使ってください。
●容器（なべ、フライパンなど）を動かして調理する場合は！

※炒めものなどでお使いになると温度センサーがなべ底の温度を感知しにくくなり、上手に調理できないことがあります。

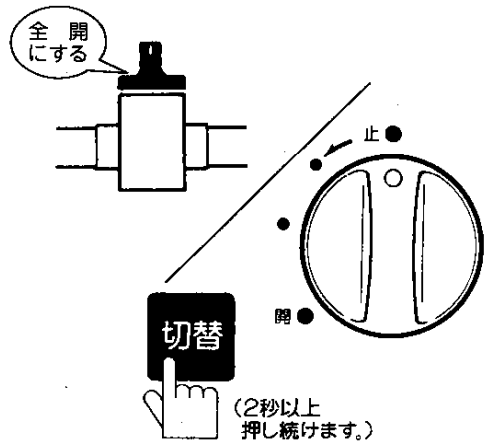
●必ずこんろになべをかけてから点火操作をおこなってください。

なべなどの種類	鉄、アルミ、ホーローのなべ、やかん、天ぷらなべ	フライパン	中華なべ（中華なべ用補助ごとくを使用）	耐熱ガラス容器	土なべ	焼あみ
油モード（油料理）	○	○	○	×	×	×
煮モード（煮ものなど）	○	○	○	△	△	×

○ 適する　△ センサーが正しく作動しない場合がありますので注意して調理してください。　× 適さない

操作の手順

1. 準　備



器具栓つまみ「止」を確認し、ガス元栓（中間コック）を全開にしてください。

チャイルドロックを解除します。

煮ものランプ、油ものランプが点火している時は点火できません。器具栓つまみを「止」にして切替キーを2秒以上押し続けます。（ランプが消え、ロックが解除されます。）

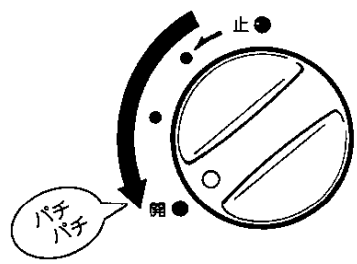
ロック操作

- 器具栓つまみを「止」にして切替キーを2秒以上押し続けます。
- （煮ものランプ・油ものランプが点灯します。）
  小さなお子様のいたずら防止など使用しないときは安全のためロック操作をしてください。

ご　注　意

- ロックされているときは器具栓つまみを回してもスパークしません。
  スパークしないときは、すぐに器具栓つまみを「止」までもどしてください。

2. 点　火



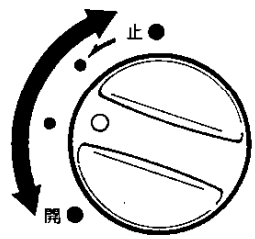
器具栓つまみを左（「開」の方向）へゆっくりいっぱいに回します。

- 「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。

ご　注　意

- はじめて点火するときは、配管内に空気が入っていて点火しないことがあります。空気が抜けるまで操作をくり返してください。

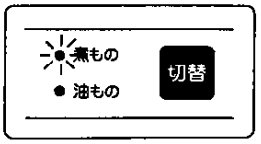
3. 火力調節



- 火力調節は「弱火」「中火」「強火」の三段階に調節できます。
- 「弱火」から「中火」にするときは、「カチッ」と音がしませんので一旦「強火」に回してから「中火」に戻していただくと確実に合わせられます。
- 「弱火ー中火」「中火ー強火」の間は途中の位置でも使用できます。
- 炎を小さくしすぎると風などで消えることがありますので、小さくしすぎないでください。
  また、弱火にするときは、ゆっくり調節してください。
  急に火力調節すると消火することがありますから、必ず着火していることをお確かめください。

4. 各モードの使い方

煮ものモード



操作のしかた
1. なべを正しくのせます。
2. 器具栓つまみを左へいっぱいに回します。
3. 点火すると、煮ものモードとなり、煮ものランプが点灯します。

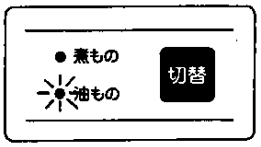
煮ものモードとは…主として煮こみ、煮もの、湯わかしなどの水を使う調理の場合に使用します。また、カレー、シチュー などはじめに材料を油で炒めて煮こむ調理も可能です。

焦げつき消火機能…水分がなくなり焦げつき始める状態を温度センサーによってキャッチし自動消火します。※なべの材質や分量により、焦げつきの度合は若干異なります。

煮ものモードについてのご注意……

- 土なべ、圧力なべなどを使用する料理で、弱火から中火へと火力調節時、消火する場合があります。万一、消火した場合には火力を少し強めに設定しますと上手にお使いいただけます。
- カレー、シチューの再加熱、カラメルソース練り、みその加熱など水分のほとんどない調理は、焦げつき消火機能が働いて自動消火した場合、焦げつきがきつくなるのでご注意ください。
- なべをもち上げたりごとくから浮かせて調理しますと消火する場合があります。
- 市販の冷凍うどんなど最初に弱火で調理しますと消火する場合があります。消火した場合には中火で調理してください。

油ものモード



操作のしかた
1. なべを正しくのせます。
2. 器具栓つまみを左へいっぱいに回します。
3. 点火すると煮ものモードとなり、煮ものランプが点灯します。
4. 切替キーを押すと油ものモードとなり油ものモードランプが点灯します。

油ものモードとは…主として天ぷら、炒めものなどの油を使う調理の場合に使用します。

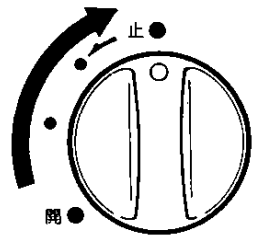
天ぷら油火災防止機能…油の温度を温度センサーによってキャッチし、油が発火温度に達する前に自動消火します。

油ものモードについてのご注意……

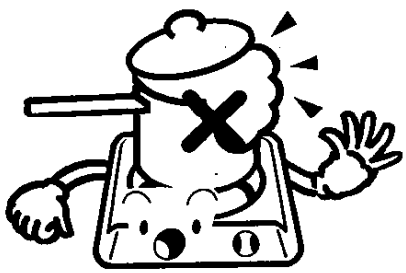
- 200cc以下の少量の油、土なべ、ガラスフライパン、径が小さく浅いフライパンなどで調理される場合は天ぷら油火災防止機能が作動しないことがあります。火をつけたまま器具側から離れないでください。
- ウィンナー、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなどから焼きに近い調理は消火する場合がありますので、その場合は火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置いて使用してください。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は消火する場合がありますので、火力を絞ってください。
- 野菜炒めや炒飯などなべ返しをする調理で、あまり長くなべをふると消火する場合があります。なべを温度センサーから離して使用する時間を短くしてください。

5. 消　火

器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火してください。
完全に「止」の位置まで回さないとガスが漏れたりして危険です。
●消火直後はやけどのおそれがありますので、器具に手を触れないでください。



煮こぼれは
バーナーや器具を早くいためます。

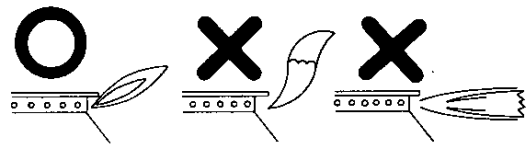


一度煮立ったら、沸騰が続く程度の火力に調節してください。
煮こぼれした場合は11ページの「点検・お手入れのしかた」を参考にしてお掃除してください。

点火は全部の炎孔に
着火したことをご確認ください。

点火の際は、なべややかんをかけてから点火してください。

炎の形や色に気をつけてください。



炎が異常に大きかったりふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てください。

点検・お手入れのしかた

毎日の点検・正しいお手入れを行ってください

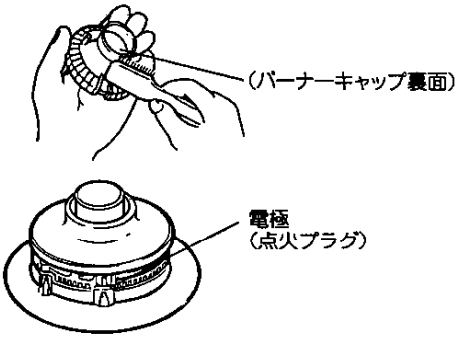
1. 毎日の点検

●煮こぼれカバーリング、バーナーキャップ、キャップカバー、ごとくなど正しくセットされていますか。
●バーナーキャップの炎孔が煮汁などでつまっていませんか。

2. 正しいお手入れのしかた

1）こんろバーナー

こんろバーナーのお手入れのしかた



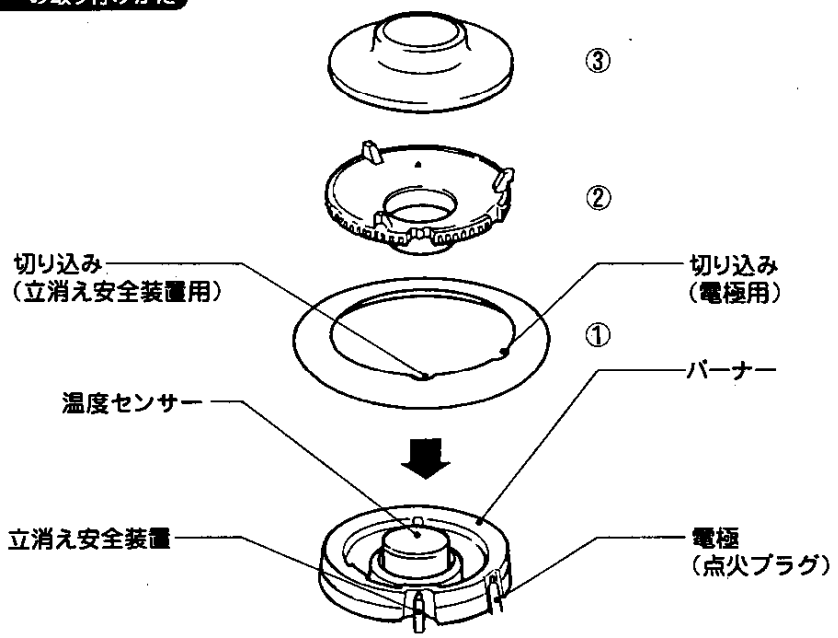
- ガスを有効にお使いいただくためにバーナー部はこまめにお手入れください。
- 点火プラグがぬれていますと正常な放電をしないことがあります。乾いた布などで水気や汚れをふきとってください。
- バーナーキャップの炎孔が煮こぼれなどで目づまりしたり、汚れがひどい場合、炎がふぞろいになったり、不完全燃焼したり、点火しないことがあります。
  バーナーキャップを取りはずして、水洗いまたはブラシやきり状のもの（くぎなど）できれいに掃除してください。

ご 注 意

- バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってから取り付け、正常に燃焼するかご確認ください。
- バーナーキャップは正しくセットしてください。
- キャップカバーは調理中のふきこぼれなどの煮こぼれが器具内部に流れ込まないようにするものです。上図のように必ず正しくセットしてください。

点検・お手入れのしかた

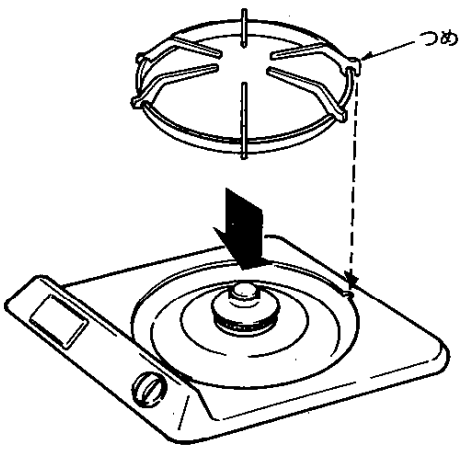
こんろバーナーの取り付けかた



- ①(煮こぼれカバーリング)・②(バーナーキャップ)・③(キャップカバー)の順に取り付けてください。
- ①煮こぼれカバーリングは、切り込みをバーナーの点火プラグ、立消え安全装置の位置に合わせてセットしてください。
- ②バーナーキャップは、固定ピンをバーナーのピンガイドの位置に合わせてください。
- ③キャップカバーは、バーナーキャップの上に傾かないように正しくセットしてください。

ごとくをセットしてください。

- トッププレートの凹部にごとくのつめをはめ込んでください。



2）トッププレート、ごとくなどは乾いた布でよくふいてください。

- 汚れのひどい場合は中性洗剤でふきとった後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

故障かな?と思ったら

●つぎのことを調べてください。

故障かな？と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

こんなとき（現象） / お調べいただくこと（原因）	器具栓つまみから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする。	処置方法	参照ページ
ガス元栓の開き不十分		○	○				○		ガス元栓を全開にする	8
電源プラグが差していない		○							電源プラグを差し込む	—
バーナーの炎孔づまり	○	○	○	○	○	○	○		バーナーの手入れをする	11
バーナキャップの浮き・傾き	○	○	○	○	○	○	○	○	正しくセットする	6
配管中に空気が残っている		○	○				○		点火操作をくり返す	8
器具栓・点火装置の故障	○	○							点検・修理を依頼する	—
立消え安全装置が作動	○						○		「点火」参照の上正しく操作する	8
立消え安全装置の故障	○						○		点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○	○							「点火」参照の上正しく操作する	8
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	—

このほかに異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

ご注意

不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。

故障かな?と思ったら

こんな場合は故障ではありません。

現　　象	処　置　方　法
全てのランプが点滅し〝ピーッ、ピーッ〟と5回鳴る。	●電源プラグと接続したときや停電復帰後、器具栓つまみが点火の状態になっていますとこの表示になります。器具栓つまみを「止」の位置まで回して消火の状態にしてください。
使用中に〝ピッピッピッピッピッ〟と5回鳴り自動消火し煮ものまたは油ものランプが点滅する。	●焦げつき消火機能または天ぷら油火災防止機能が働いて自動消火しました。 ●器具栓つまみを「止」の位置まで回して消火の状態にしてください。 ●なべやなべのとってなど高温になっていますので、やけどをしないようにご注意ください。
使用中に〝ピー〟〝ピー〟と5回鳴り自動消火し、使用していたモードランプが点滅する。	●安全装置が働いて自動消火しました。 (1)点火時に点火しなかったり、バーナーへ火移りしない場合。 (2)立消え安全装置が働いた場合。 周囲に生ガスがなくなるまで、しばらく待ってから再点火してください。 (3)消し忘れ安全タイマーが働いた場合。(コンロ2時間) 器具栓つまみを「止」の位置まで回して消火の状態にしてください。 (4)過熱防止装置が働いた場合。(約290℃) 器具栓つまみを「止」の位置まで回して消火の状態にしてください。なべやなべのとってなど高温になっていますので、やけどをしないようにご注意ください。再点火する場合は水を入れたなべ、水に浸した布などによりセンサー頭部を冷してください。
自動消火後、1分ごとに〝ピーッ〟〝ピーッ〟と1回鳴る。	●自動消火後、器具栓つまみが「開」のままですとブザーが1分ごとに鳴り続けます。器具栓つまみを「止」の位置まで回して消火の状態にしてください。

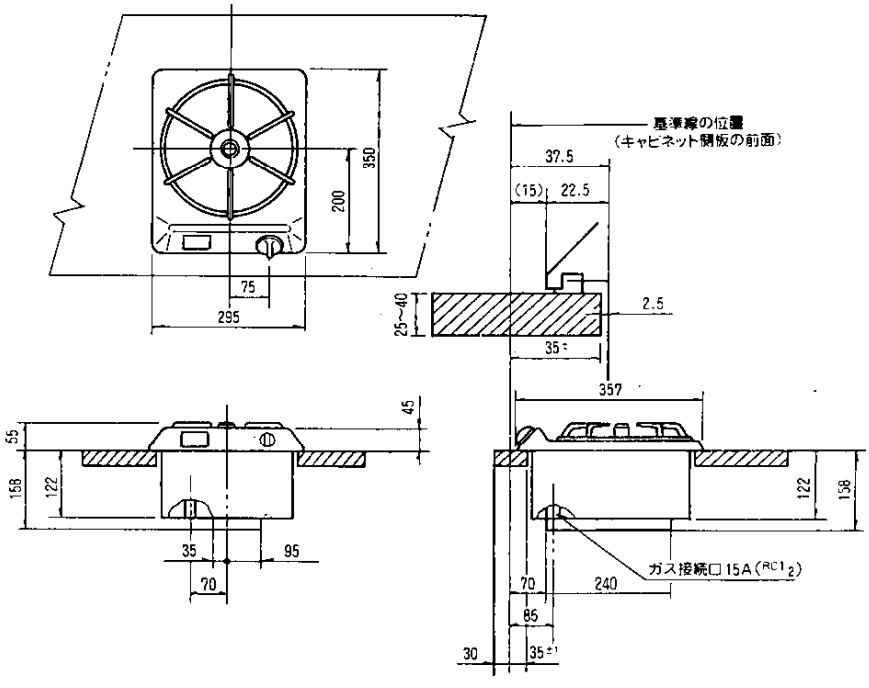
以上の事項をご確認のうえ、なお異常を見つけられたときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに修理を依頼ください。

仕 様

品名		ビルトインコンロ「セイフル」
品番		10-777
形式の呼び		RBD-310TS
重量		5.9kg
外形寸法		高さ240mm×幅295mm×奥行350mm
ガス接続		15A(½B)内管用フレキ管
電源		AC100V 50/60Hz共用
消費電力		6W
安全装置		立消え安全装置・焦げつき消火機能・天ぷら油火災防止機能・消し忘れ安全タイマー
点火方式		連続放電点火式
ガス消費量	ガス種 ＼ 形式の呼び	RBD-310TS
	都市ガス用13A	2,150kcal/h
	LPガス用	0.166kg/h
付属品		取扱説明書・設置工事説明書・アース線

寸法図

(単位：mm)



アフターサービスについて

●保管(長期間使用しない場合)

- **ガス元栓を必ず閉じてください。**
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。(P11参照)

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- **13ページの「故障かな?と思ったら」の項を見てもう一度ご確認ください。**
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
  なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1. 品　名……ビルトインコンロ「セイフル」
2. 品　番……10-777

(N)10-777
大阪ガス株式会社 05

3. 故障・異常の現象……できるだけ詳しく
4. お客様名・住所・電話番号

転居される場合

- **ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。**
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。
  この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

- **保証期間中は……**
  保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- **保証期間経過後の故障修理について**
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3－2－95	TEL (06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL (0722) 38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL (0726) 71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL (0729) 62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	TEL (078) 360-3100
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL (075) 231-8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL (0742) 44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	TEL (0734) 31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL (0792) 85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL (0796) 23-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀680－1	TEL (0775) 62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL (0749) 22-3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL (0749) 62-7171
本社ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL (06) 202-2221

その他サービスショップ

大阪ガス株式会社

TRBD-310TS-02
9110Ⓢ